

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 291/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE U SKLADU S ČLANKOM 53. STAVKOM 2. PRVIM PODSTAVKOM  
UREDBE (EU) br. 1151/2012**

**„ACEITE DE TERRA ALTA”/„OLI DE TERRA ALTA”**

**EU br.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes**

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta [Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku izvornosti „Aceite de Terra Alta”]

C/Povet de la Plana, s/n

43780 Gandesa

TARRAGONA

ESPAÑA

Tel.: +34 977420474

Internetska stranica: [www.dopoliterraalta.com](http://www.dopoliterraalta.com)

E-pošta: [info@dopoliterraalta.com](mailto:info@dopoliterraalta.com)

Članovi regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Aceite de Terra Alta” svi su proizvođači i prerađivači ulja obuhvaćenog ZOI-jem „Aceite de Terra Alta” ili „Oli de Terra Alta” te ono ima legitiman interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

—  Naziv proizvoda

—  Opis proizvoda

—  Zemljopisno područje

—  Dokaz o podrijetlu

—  Metoda proizvodnje

—  Povezanost

—  Označivanje

—  Ostalo (pakiranje, inspekcijsko tijelo i logotip)

**4. Vrsta izmjena**

—  Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjene

### Opis proizvoda:

Opis proizvoda revidiran je i dopunjen na temelju podataka dobivenih iz analiza i ocjenjivanja koji su provedeni u prethodnih deset godina te na temelju promjena metoda organoleptičkog ocjenjivanja ulja. Konkretno, uvedene su sljedeće izmjene:

- Organoleptička svojstva:

U pogledu izgleda briše se izraz „bez zamagljenosti ili zamućenosti” jer se to podrazumijeva pojmom „prozirno”.

U pogledu boje opis je proširen kako bi se uključile informacije o boji na početku tržišne godine za maslinovo ulje.

U pogledu okusa i arome, opisan je razvoj voćne arome tijekom tržišne godine. Parametri za izražavanje rezultata analize proizvoda isto su tako ažurirani kako bi ih se uskladilo s metodom organoleptičkog ocjenjivanja djevičanskih maslinovih ulja Međunarodnog vijeća za masline, u skladu s europskim zakonodavstvom koje je na snazi u pogledu svojstava maslinova ulja i relevantnih metoda analize. To ažuriranje uključuje zamjenu minimalnih bodova koje dodjeljuje komisija za ocjenjivanje medijanom mana (Md), medijanom voćnosti (Mf) te najvišom razinom pikantnosti i gorčine.

Nadalje, upućivanje na aromatične note badema i orašastih plodova revidirano je na temelju bilješki s ocjenjivanja.

Stoga se tablicu organoleptičkih svojstava u nastavku:

„Izgled	Čisto, prozirno, bez zamagljenosti i zamućenosti
Boja	Žuta, s nijansama u rasponu od blijedožute do žute boje starog zlata
Okus	Dobar okus, voćan na početku tržišne godine, postaje slađi s prolaskom sezone. Aroma s mirisnom notom badema i oraħa
Najmanji broj bodova koje dodjeljuje komisija za ocjenjivanje	6,5”

zamjenjuje sljedećom:

„Izgled	čisto, prozirno
Boja	Na početku tržišne godine, ulje je zelene ili zelenkastožute boje. S prolaskom sezone poprima žutu boju, u nijansama u rasponu od blijedožute do žute boje starog zlata
Okus	Okus je dobar, srednje do snažno voćan, a s prolaskom sezone može postati slađi, slabije voćan. Aroma s mirisnom notom badema i/ili orašastih plodova
Medijan mana (Md)	0
Medijan voćnosti (Mf)	≥ 2,5
Medijan gorčine	≤ 6
Medijan pikantnosti	≤ 6”

- Fizička i kemijska svojstva Uklonjeni su parametri u pogledu „najvišeg sadržaja vlage i hlapljivih tvari” te „najvišeg sadržaja nečistoća” jer ih se u okviru europskih odredbi u pogledu svojstava maslinova ulja i ulja komine maslina te relevantnih metoda analize ne uzima u obzir kao parametre kvalitete u procjeni ulja.

**Elementi kojima se jamči da proizvod potječe s tog područja:**

Predlaže se pojednostavnjenje i uređenje ovog stavak kako bi ga se uskladilo s postojećim sustavima sljedivosti i kontrole te s nacrtom najnovijih specifikacija. Upućivanje na „dokument o kretanju” koji je trebao biti priložen „svim pošiljkama ulja sa zaštićenom oznakom” briše se jer je sljedivost moguće dokazati na drugi način.

Stoga se predlaže zamijeniti trenutačni tekst stavka specifikacije „Dokaz da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja”:

„Provjere i certifikacija:

To su glavni elementi kojima se jamči podrijetlo proizvoda. Uključuju sljedeće postupke:

masline koje pristignu u postrojenja za ekstrakciju odobrenih su sorti i potječu s gospodarstava navedenih u registru gospodarstava koji vodi i kojim upravlja Regulatorno vijeće.

Masline se prešaju, a ulje ekstrahira u postrojenjima koja se nalaze na području proizvodnje i navedena su u registru uljara koji vodi Regulatorno vijeće. Tako dobiveno ulje podvrgava se ocjenjivanju u skladu s postupcima utvrđenima u specifikaciji. Skladište ga i pakiraju poduzeća koja se nalaze na određenom području i navedena su u registrima poduzeća za pakiranje i stavljanje na tržište koje vodi Regulatorno vijeće.

Ulje se podvrgava fizičkoj, kemijskoj i organoleptičkoj analizi. Samo se ulje koje prođe cijeli postupak inspekcije pakira i stavlja na tržište s oznakom podrijetla te s oznakom, oznakom na poleđini ili numeriranom oznakom kvalitete koje izdaje Regulatorno vijeće.

Broj koji Regulatorno vijeće dodjeljuje poduzećima za pakiranje kako bi ga se navelo na oznakama ovisi o proizvodu koji je uzgajivač dao tim poduzećima te o kapacitetu spremnika u kojima se proizvod stavlja na tržište.

Uz sve pošiljke ulja obuhvaćenog ovom oznakom podrijetla namijenjene veleprodaji, koje se premješta iz jednog registriranog poduzeća u drugo morat će biti priložen dokument o kretanju koji izdaje Regulatorno vijeće, na način koji smatra primjerenim, radi zadržavanja certifikata.”

sljedećim tekstom podijeljenim u tri naslova: „sljedivost”, „samokontrola subjekata” i „provjere i certifikacija”.

**„Sljedivost**

Provedbom postupka sljedivosti u svim fazama proizvodnje i pakiranja omogućuje se provjera podrijetla ulja obuhvaćenog ZOI-jem.

Za potrebe pravilne sljedivosti i praćenja specifikacije proizvoda potrebno je sastaviti sljedeće:

registar proizvođača i zemljišta

registar uljara

registar poduzeća za pakiranje i stavljanje na tržište

**Samokontrola registriranih subjekata**

Registrirani subjekti vode evidenciju o provjerama koje provedu sami kako bi dokazali da su u skladu sa zahtjevima utvrđenima u specifikaciji. Minimalni sadržaj te samokontrole definiran je u priručniku za upravljanje kvalitetom.

**Provjera i ovjeravanje**

ZOI podliježe nadzoru tijela za ovjeravanje koje prati sustav kontrola koje registrirani subjekti provode sami, kao i sljedivost i provjere postupka proizvodnje i konačnog proizvoda. Praćenje se sastoji od povremenih inspekcija, pregleda dokumenata (registara) i provjere kvalitete pakiranog ulja.

Ako se ne ispune zahtjevi utvrđeni u ovoj specifikaciji, ulje se ne može staviti na tržište kao ZOI „Aceite de Terra Alta” ili „Oli de Terra Alta.”

**Metoda proizvodnje:**

- Uklonjeni su zahtjevi u pogledu prevoženja maslina u uljare u posebnim rešetkastim sanducima. Smatra se da zahvaljujući razvoju sustava branja i prijevoza nije potrebno ograničiti ih sve dok se zadržava cjelovitost maslina.
- Ukinuta je i odredba u pogledu minimalne starosti stabala s kojih moraju potjecati masline (pet godina). To je moguće zahvaljujući novim tehnikama sadnje i uzgoja koje osiguravaju optimalnu proizvodnju maslina prije no što stabla postignu tu starost.

**Označivanje:**

Dodan je zahtjev za uključivanje izraza „Zaštićena oznaka podrijetla” ili inicijala „ZOI” uz registrirani naziv u skladu s primjenjivim pravilima.

**Ostalo:**

— Pakiranje: Ograničenje u pogledu pakiranja na izvoru briše se jer nije potrebno to činiti na određenom zemljopisnom području zbog toga što se sustavima sljedivosti i nadzora koji su trenutačno dostupni omogućuje jamstvo u pogledu kvalitete obuhvaćenog proizvoda. Stoga su izmijenjeni svi dijelovi specifikacije na koju utječe ta promjena. Ti su dijelovi navedeni u nastavku.

— „Zemljopisno područje”: Rečenica „Područje pripreme i pakiranja istovjetno je području proizvodnje” briše se i zamjenjuje rečenicom „Područje pripreme preklapa se s područjem proizvodnje. Pakiranje se ne provodi nužno na određenom zemljopisnom području” kako bi se uklonilo ograničenje u pogledu pakiranja na izvoru.

— „Elementi kojima se jamči da proizvod potječe s tog područja”: Uklonjena su upućivanja na pakiranje na zemljopisnom području.

— „Metoda proizvodnje”: Sljedeća su tri stavka uklonjena. U tim se stavicima pojašnjavalo zašto se cijeli postupak proizvodnje (uključujući pakiranje) zaštićenog ulja morao provoditi na zemljopisnom području.

„Cijeli se postupak, od proizvodnje do označivanja, provodi na određenom zemljopisnom području kako bi se očuvala kvaliteta i osigurala sljedivost postupka.

U pogledu kvalitete: Djevičanska maslinova ulja iznimno su osjetljiva na vanjske utjecaje koji mogu potaknuti velik broj promjena te je stoga za tu vrstu ulja važno da se cijeli postupak provodi na istom zemljopisnom području.

Sljedivost: U pogledu provjera i ovjeravanja, za pravilan rad tijela za ovjeravanje ključno je da se cijeli postupak provodi na određenom zemljopisnom području.”

Zamijenjeni su sljedećim tekstom na pakiranju:

*„Postupci pakiranja i označivanja mogu se provoditi i na zemljopisnom području proizvodnje i izvan njega.”*

— Inspekcijsko tijelo: Ažurirani su podaci o inspekcijskom tijelu.

— Nacionalni pravni zahtjevi: Ovaj je odjeljak izbrisan jer ne predstavlja zahtjev iz Uredbe (EU) br. 1151/2012.

— Logotip ZOI-ja „Aceite de Terra Alta”/„Oli de Terra Alta” uključen je u specifikaciju.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

**„ACEITE DE TERRA ALTA”/„OLI DE TERRA ALTA”****EU br.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015.****ZOI ( X ) ZOZP ( )****1. Naziv**

„Aceite de Terra Alta”/„Oli de Terra Alta”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1 Vrsta proizvoda**

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

**3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od ploda masline *Olea Europaea* L, uglavnom sorte Empeltre ili mješavine sorte Empeltre i sekundarnih sorti Arbequina, Morruda i Farga. Ulje se proizvodi mehaničkim postupcima ili drugim fizičkim načinima prerade koji ne uzrokuju promjene u ulju te čuvaju okus, aromu i svojstva ploda od kojeg nastaje.

Sorta Empeltre glavna je i tradicionalna sorta jer prevladava na području proizvodnje.

Ulje zaštićene oznake izvornosti Terra Alta ima sljedeća svojstva:

*Organoleptička:*

Izgled	čisto, prozirno
Boja	Na početku tržišne godine, ulje je zelene ili zelenkastožute boje. S prolaskom sezone poprima žutu boju, u nijansama u rasponu od blijedožute do žute boje starog zlata
Okus	Okus je dobar, srednje do snažno voćan, a s prolaskom sezone može postati slađi, slabije voćan. Aroma s mirisnom notom badema i/ili orašastih plodova
Medijan mana (Md)	0
Medijan voćnosti (Mf)	≥ 2,5
Medijan gorčine	≤ 6
Medijan pikantnosti	≤ 6

*Kemijska i fizička svojstva:*

Najviša kiselost (% oleinske kiseline)	0,50
Najviši peroksidni broj (meq. O <sub>2</sub> /kg)	18
K <sub>270</sub> najviše	0,20
K <sub>232</sub> najviše	2,50

3.3 *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4 *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Masline se moraju uzgajati, a proizvod prerađivati isključivo na zemljopisnom području određenom u točki 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Maslinovo ulje može se pakirati na određenom zemljopisnom području iz točke 4. ili izvan njega.

Proizvod se za maloprodaju mora pakirati u spremnike od najviše 5 litara koji su odobreni u skladu sa zakonodavstvom na snazi.

3.6 *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju se mora nalaziti naziv oznake, „Aceite de Terra Alta” (na španjolskom jeziku) ili „Oli de Terra Alta” (na katalonskom jeziku) i izraz „Zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI”, uz opće informacije u skladu s relevantnim zakonodavstvom.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područjem proizvodnje obuhvaćena je regija Terra Alta i određene općine u regiji Ribera d'Ebre koje se nalaze na jugozapadu autonomne zajednice Katalonije.

Tim su zemljopisnim područjem stoga obuhvaćene sljedeće općine:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (sve zone osim zona 13, 18, 19, 20 i 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zaštićeno maslinovo ulje proizvodi se i prerađuje na jugu doline rijeke Ebro. Zbog topografske raznolikosti i činjenice da se radi o kontinentalnoj regiji smještenoj daleko od mora smatra je se zonom prijelaza između planinske klime i kontinentalne sredozemne klime. U smislu tla i klimatskih uvjeta to područje odlikuju tri čimbenika:

- Nadmorska visina: područje je smješteno na visoravni prosječne nadmorske visine od 400 m, a čine ga vapnenačka tla koja nisu vrlo plodna.
- Prirodne granice: tri planinska lanca spajaju se u toj regiji: Pàndols i Cavalls, najviše nadmorske visine 700 m te najveći lanac, Els ports de Beseit, čiji najsjeverniji vrhovi dosežu 1 400 m. Sve to pridonosi raznolikosti terena i stvaranju jedinstvene mikroklimе koju odlikuje kontinentalna sredozemna klima s ekstremnim temperaturnim vrijednostima, širokim rasponima temperatura i ljetnim sušama.
- Vjetrovi: uz sve prethodno navedeno te kao posljedica toga vjetrovi na tom području iznimno su važni, ne samo zbog svoje snage (koja nije pretjerana), već i zbog načina na koji pridonose uvjetima za uzgoj. Dvije su najvažnije vrste vjetra na tom području *garbinada* i *cerç*.

Svojstva maslinova ulja zaštićenog ZOI-jem potječu od glavne sorte, Empeltre, autohtone sorte koja se tradicionalno uzgaja na tom području. Cijenjena je zbog visokog sadržaja ulja i izvrsne kvalitete ulja koje daje. Ta sorta prirodno raste isključivo u dolini rijeke Ebro i na Balearskim otocima. Zemljopisno područje ZOI-ja „Aceite de Terra Alta” ili „Oli de Terra Alta” odnosi se točno na jug doline te rijeke. Radi se o sorti koja se savršeno prilagodila značajkama tla i klime područja proizvodnje ZOI-ja. Tako je zahvaljujući činjenici da nije nedavno uvedena, već je posljedica prirodnog odabira kojim je potaknut razvoj izdržljive sorte prilagođene lošem tlu i otporne na sušu i hladnoću. Ta je sorta zaista tradicionalna i glavna je sorta u regiji Terra Alta, a istodobno jedina koja se uzgaja na obje lokacije. Sorta Empeltre toliko je važna i posebna u regiji Terra Alta da je u rasadnicima nazivaju i sortom Terra Alta.

Nadmorska visina, prirodne granice koje oblikuju teren područja i vjetrovi pridonose nastanku jedinstvene mikroklimе na tom području. To izravno utječe na životni ciklus stabla maslina, a samim time i na njihove plodove, masline, i na ulje koje se od njih proizvodi.

Kada je riječ o vjetrovima, jugozapadni vjetar *garbinada* donosi vlagu potrebnu za uzgoj stabala maslina. Zahvaljujući njegovim značajkama i učestalosti, hladni i suhi sjeverozapadni vjetar *cerç* sprječava zdravstvene probleme (gljivice) te tako pridonosi osiguravanju nesmetanog dozrijevanja sirovine za proizvodnju ulja i njezina besprijekornog stanja pri dolasku u uljare.

Maslinovo ulje „Aceite de Terra Alta” i „Oli de Terra Alta” rezultat je duge tradicije, a za početak uzgoja maslina u regiji Terra Alta zaslužni su Arapi. U trenutku prelaska s islama na kršćanstvo 1192., proizvodnja ulja u toj regiji već bila jedna od glavnih grana poljoprivredne proizvodnje (*Cartes de Poblament de Gandesa*, 1992.). Nadalje, Antoni Mascaró u svojem je djelu *Mis memorias* (1948.) naglasio da su se u općini Batea u regiji Terra Alta oko 1787. najviše uzgajale masline, a nakon njih žitarice i vinova loza. U tekstu je navedeno da je „iz berbe maslina, od koje područje ostvaruje veliko bogatstvo, dobiveno 21 000 vrčeva, svaki mase 38 funti, odnosno 31 920 kastiljskih *arroba* [...]”. To znači da su tadašnji stanovnici regije, njih manje od 1 000, proizveli 350 000 kg maslinova ulja, što odgovara oko 1 800 000 kg maslina, a to ukazuje na važnost proizvodnje maslinova ulja na tom području u 18. stoljeću. Ta je proizvodnja sredinom 19. stoljeća zadržala svoju važnost te je u sadašnjoj regiji Terra Alta maslinovo ulje činilo najveći udio proizvodnje, uvelike prestižući sadašnje razine proizvodnje (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*, Pascual Madoz, 1847.). Pohvalio je i njegovu kvalitetu te naveo kako područje Gandese „[...] proizvodi velike količine maslinova ulja visoke kvalitete, pšenice i raži [...]”.

Prirodni čimbenici na tom su području utjecali na prirodni odabir maslina koje su prikladne za proizvodnju maslinova ulja. Time se, u kombinaciji s dugom poviješću uzgoja maslina na tom području (uključujući sve korake uzgoja i proizvodnje, od pripreme tla do berbe u trenutku optimalne zrelosti i prerade), omogućuje proizvodnja najkvalitetnijih maslinovih ulja, dobrog okusa, voćne arome i mirisnih nota koje podsjećaju na bademe i/ili orašaste plodove.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<http://gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-terra-alta>